Nr. 7. Poznań, 15 lipca 1930 r. Rok V.

Przegląd Cukierniczy

Miesięcznik
Przemysłu cukierniczego, przetworów owocowych i branż pokrewnych



Powiększenie liczby zawodów

Rozmaici niepowołani „obrońcy" rzemiosła występują znowu za powiększeniem liczby zawodów rzemieślniczych. Zwolennicy tej myśli to ci sami, co przed wejściem w życie nowej ustawy przemysłowej wypowiadali się głośno za „wolnością zawodową", za skasowaniem wyłączności i przywilejów rzemieślniczych.

Ludzie ci chcą wciągnąć do rzemiosła nawet modystki, hafciarki, bieliźniarki, szwaczki i maglarki. Występujący z temi wnioskami podnoszą dwa argumenty: ogólne wzmocnienie się wpływów moralnych rzemiosła z przyciągnięcia doń nowych zawodów i powiększenie wpływów społecznych i gospodarczych, a także ogólne podniesienie się wartości wielu wyrobów przez rozciągnięcie na ich wykonawców przepisów rzemieślniczych o nauce i kwalifikacjach zawodowych.

Naturalnie powyższe „argumenty" nie zdołały przekonać większości najpoważniejszej części przedstawicieli rzemiosła. Sprawa ta była także przedmiotem ożywionej dyskusji na zebraniu warszawskiej izby rzemieślniczej, której przeważająca liczba radców wypowiedziała się stanowczo i dobitnie przeciw tego rodzaju rozszerzaniu zawodów rzemieślniczych.

Przedewszystkiem chodzi tu o trudności techniczne i moralne. Zaliczanie do rzemiosła jakiegoś zawodu, pociąga za sobą konieczność ograniczenia praw do wykonywania tego zawodu do mistrzów dyplomowanych, którzy wykazali się odpowiedniemi kwalifikacjami i zakazu uprawiania tego zawodu przez inne osoby. Zresztą wątpić należy bardzo, czy do młodocianych modystek i bieliźniarek będzie można zastosować te wszystkie rygory, które

stosuje się względem rzemiosła? Oczywiście — nie. Trzeba więc będzie do tych nowych rzemiosł stosować całkiem „liberalne“ wymagania i rygory, co nie pozostanie bez wpływu na stosunki w pozostałych dziedzinach prawdziwego rzemiosła.

Kto powinien się usamodzielnić

(Odpowiedź na artykuł p. Gryczyńskiego).

W nr. 6 „Przeglądu Cukierniczego“ p. n. „Pęd do samodzielności“ ukazał się artykuł p. Wł. Gryczyńskiego, który spowodował mnie do zabrania w poruszonej przezeń ważnej sprawie głosu.

Szan. Autor stwierdza na wstępie swego artykułu, że podczas gdy z jednej strony dużo przemysłowców z braku powodzenia rezygnuje z dalszego prowadzenia przedsiębiorstwa, to z drugiej strony powstają liczne nowe przedsiębiorstwa w zawodzie cukierniczym. P. G. nazwał ten objaw niezdrowym. Jestem jednak nieco odmiennego zdania.

Powodzenie przedsiębiorstwa zależy dużo, jak to mówią od szczęścia. Trudno więc z góry przewidzieć komu szczęście posłuży. Wobec tego nie pozostaje nic innego, jak — ryzykować. Do ryzyka zaś potrzeba jest koniecznie energja i duch przedsiębiorczości. Kto temi poszczycić się może zaletami, a poza tem rozporządza odpowiednim zasobem znajomości danego przedmiotu i stosunkowo odpowiednim kapitałem — ten powinien się usamodzielnić.

Jest dużo wśród nas kolegów cukierników, którzy wszystko to, co powyżej wyłuszczyłem, a co jest potrzebne do usamodzielnienia się posiadają, a jednak z obawy przed niepewnością, czy będą mieć powodzenie lub nie, nie przystępują do stworzenia sobie własnego warsztatu do pracy. Ten więc objaw uważam za najgorszy. dla naszego zawodu. Miejsca bowiem tych licznych wśród nas nie zdecydowanych i często zbyt wygodnych jednostek zajmują niestety w zawodzie naszym niefachowcy. Skarżymy się przecież co chwila na to, że cukiernictwem coraz więcej trudnią się piekarze, widzimy dalej na każdym kroku otwieranie cukierń przez niefachowców i t. d. Mojem zdaniem są to w głównej mierze następstwa naszej własnej ślamazarności. Brak nam przedewszystkiem owego ducha przedsiębiorczości, by móc energicznie przeciwstawić się tej groźnej fali nacierającej na nasz zawód z rozmaitych stron.

Zakładanie nowych cukierń przez cukierników, odpowiednio do tego przygotowanych nie uważam więc za objaw niezdrowy, pomimo, że tu i owdzie musiano jakieś przedsiębiorstwo z braku powodzenia zwinąć. Z powodzeniem dla dobra zawodu cukierniczego pracować będziemy właśnie wtedy, gdy zlikwidowane w takich wypadkach warsztaty zastępować będziemy nowemi, by uprzedzić tych, co kosztem naszego niepowodzenia chcą się usadowić w naszych pozycjach. — Panu Gryczyńskiemu przyznaję natomiast rację w tem, gdy dla przestrogi mówi, że zaledwie pierwsze poczynimy kroki w naszych poczynaniach samodzielnych, to natkniemy się na ciernie, których z dniem każdym będzie więcej. Mój Boże, gdzie owych cierni niema! Kłucia ich odczuwamy dotkliwie także na innych pozycjach i stanowiskach. To jednak nie może ludzi pragnących wybić się ponad szarą masę powstrzymać od wykonania postanowionego zamiaru.

Oczywista, kto zakłada samodzielnie przedsiębiorstwo w tem przekonaniu, że z tą chwilą stał się z cukiernika wyłącznym panem, ten zbańczy jeszcze przed otwarciem swego przedsiębiorstwa. Sztuka prowadzenia cukierni nie polega na tem, że pryncypał od rana do wieczora udaje pana, żyje na wysokiej stopie w wydawaniu pieniędzy i bezczynnie wyciera krzesła nie tylko swego ale i innych lokali. Nie, tu się nazywa pracować, pracować więcej, niż przed usamodzielnieniem się. Do pracowni nie należy zaglądnąć z szefowską miną raz na tydzień, ale trzeba w niej przebywać systematycznie po kilka godzin dziennie. A nadewszystko nie można wypuszczać z rąk ołówka, jeno liczyć, liczyć i kalkulować, na podstawie zdrowej kalkulacji uzgadniać zawsze rozchody z przychodami z uwzględnieniem oczywiście wydatków osobistych.

Gdy w ten prosty sposób pojmować będziemy obowiązki jako samodzielni mistrzowie, to bez obawy przed brakiem powodzenia możemy zakładać samodzielnie przedsiębiorstwa. To zaś powinno być dążeniem każdego postępowego człowieka, zwłaszcza ,że w cukiernictwie dużo mamy jeszcze pod tym względem do zrobienia.

Pińsk, w lipcu 1930 r. *Wacław Grzeziński.*

Po zjeździe we Wrocławiu

Jak wiadomo z ostatnich informacyj „Przegl. Cukierniczego“, odbył się w drugiej połowie czerwca r. b. ogólno-niemiecki zjazd cukierników. Jakkolwiek zjazd ten nie miał charakteru międzynarodowego, zaproszono nań również pokrewne organizacje innych krajów. Wzięli więc udział w zjeździe cukiernicy z Austrji Czechosłowacji.

Komitet zjazdu nadesłał także zaproszenie Cechowi Mistrzów Cukierniczych w Poznaniu, prosząc ten ostatni o rozesłanie swych zaproszeń dalszym cechom cukierniczym w Polsce. Prośbie tej stało się zadość. Nie tylko to; Cech Mistrzów Cukierniczych w Poznaniu rozesłał od siebie ponadto komunikat do pokrewnych organizacyj w Polsce, prosząc o możliwe wzięcie udziału w zjeździe.

W ten sposób wyjechało do Wrocławia na zjazd z różnych stron Polski spora liczba osób ze starszym cechu pozn. cechu p. Wawrzyniakiem na czele. Delegacja polska uczestniczyła w obradach na równi z delegatami innych krajów, chociaż zauważyć było można, że gospodarze zjazdu okazywali więcej objawów sympatji dla swych kolegów po fachu z Austrji i Czechosłowacji, niż dla delegacji polskiej. Lecz mniejsza o sympatję. Boć łączą nas wprawdzie do pewnego stopnia interesy zawodowe, lecz duchem nie jesteśmy z nimi spokrewnieni i dlatego nie mamy powodu do wymuszania z tej przyczyny swoich żalów. — Główna rzecz, żeśmy tam byli, na własne oczy wszystko widzieli i bez wtrącania swoich trzech groszy milcząco przysłuchiwali się dość nudnym obradom.

Z wszystkich przemówień, jakie tam usłyszeliśmy, dowiedzieliśmy się, że i w dobrze, na najnowszą modłę zareklamowanych Niemczech zawód słodki gorzkie przechodzi chwile. Ten sam zastój w produkcji, prawie te same ciężary podatkowe i socjalne, taki sam jak u nas brak gotowizny i łatanie wekslami, ta sama natarczywość ze strony piekarzy i to samo, co u nas niedocenianie znaczenia zawodu cukierniczego. — O to wszystko, składało się na treść obrad zjazdu wrocławskiego, w tem nie obyło się oczywiście bez kilku toastów i komplimentów, co już od dawien dawna stało się przecież utartym zwyczajem na tego rodzaju zjazdach.

Nieco więcej natomiast wzbudzała w nas ciekawości jednocześnie zorganizowana wystawa cukiernicza, która najwięcej nas zachęciła do wyjazdu do Wrocławia. Eksponatów było sporo, chociaż liczba wystawiających była stosunkowo mała. Jeśli się bowiem zważy, że liczba wszystkich drobnych warsztatów cukierniczych wynosi kilka tysięcy, to tych kilka wystawiających przedsiębiorstw stanowiły zaledwie pięć procent całości.

Co do eksponatów samych, zauważyć należy, że były one naogół w dobrem wykonaniu. Widzieć było można dużo przedmiotów wykonanych artystycznie, a także sporo rysunków, co świadczyłoby o tem, że koledzy niemieccy dużo przypisują wagi teoretycznemu wykształceniu sił niemieckiego cukiernictwa.

O zmianę systemu

Rzemiosło i kupiectwo tak dalece przyzwyczaiło się do istniejących dziwolągów podatkowych, że przestało już nawet zwracać na nie zupełnie uwagę. Tymczasem należałoby koniecznie starać się o możliwe wszechstronne oświetlenie intencji ustawodawców i wykazanie niewspółmierności rozłożenia ciężarów podatkowych i innych świadczeń na poszczególne warstwy społeczeństwa. Również kwestja odpowiedniego unormowania, wadliwego dotychczas systemu administracyjnego staje się nadzwyczaj pilną i godną zwrócenia uwagi. Dopiero w tej dziedzinie widzimy najlepiej fatalne skutki niezaradności, dzięki której spotykamy się

właśnie na każdym niemal kroku z marnotrawieniem czasu i pieniędzy zamiast z konieczną oszczędnością.

Zestawiając wszelkie podatki, które musi płacić dziś rzemieślnik, otrzymawszy następującą tabelę: a) podatek majątkowy, b) obrotowy, c) dochodowy, d) przemysłowy, e) od lokalu, f) wojskowy, g) Kasę Chorych, na ubezpieczenie społeczne, i) pocztowy na bezrobotnych, j) stemplowy, k) i szereg innych, mniej ważniejszych.

Nie wchodząc narazie w ocenę wysokości i rozłożenia poszczególnych podatków, zwracamy tylko uwagę na niedorzeczność podziału tych świadczeń. Z łatwością spostrzegamy, że z wymienionych wyżej podatków tylko 2 wpływają do instytucyj ubezpieczeniowo-społecznych a 8 wprost do Urzędu Skarbowego.

Jeżeli przyjmiemy pod uwagę zawiłość w obliczaniu tych podatków i praktykowanie najróżnorodniejszych terminów płatności, to zrozumiemy dopiero wówczas całą wadliwość podziału powyższych świadczeń aż na 10 kategorji! Czyż nie możnaby z łatwością uniknąć tego rodzaju podziału, utrudniającego w niebywały sposób orjentację, przez złączenie wszystkich poszczególnych świadczeń w jedną grupę?

Dzięki powyższemu podziałowi wymiaru każdego z poszczególnych podatków, urzędy skarbowe rozbudowały nadmiernie biurokratyzm, do tego stopnia, że dziś cała armja urzędników zajmuje się drobiazgową pracą obliczenia podatków dla poszczególnych płatników. Tego rodzaju system, błędny już w samem założeniu, pochłania część wpływających podatków na pokrycie kosztów administracyjnych.

Jeszcze gorzej przedstawia się przysłowiowa gospodarka Kas Chorych i niektórych Ubezpieczalni Krajowych. Stwierdzono, że w Kasach Chorych tylko 55 procent wpływających składek przeznacza się na cele Kasy, reszta zaś idzie na wydatki administracyjne, a głównie na wypłatę poborów tym urzędnikom, którzy obliczają, zapisują, wypisują, notują itp. spełniają funkcje.

Zamiast tak skomplikowanego systemu, możnaby jednak zaprowadzić system obliczenia składek nie dla poszczególnych pracowników, lecz dla przedsiębiorstw, od ogólnej sumy uposażenie pracowników, o ile koniecznem jest obliczenie tych składek istotnie w stosunku do wysokości uposażenia. Będziemy mogli wtedy przekonać się, że wydatki administracyjne zmniejszają się odrazu przynajmniej o 80 procent. Zbytecznem stanie się wtedy „meldowanie“ i „odmeldowanie“ pracowników. Wtenczas Kasa będzie udzielać pomocy lekarskiej wyłącznie tylko na podstawie zaświadczeń przedsiębiorstwa, opłacającego składkę, co przyczyni się jednocześnie do niebywałego ułatwienia przy korzystaniu z zasiłków.

Zreformowanie systemu administracyjnego pod tym względem przyczyni się nadto do zaoszczędzenia dużego zapasu energji, tak w Kasach Chorych jak i w przedsiębiorstwach, którą będzie można skierować w innym, daleko więcej produktównym kierunku.

Niepraktyczne jest również rozłączanie świadczeń na dwie grupy, a mianowicie na wypadek choroby i na inne rodzaje ubezpieczeń. Czynności te powinna wykonywać jedna instytucja, przyjmująca wkładki, albowiem w tym wypadku zmniejsza się znacznie wydatki administracyjne i osięga daleko większą wydajność pracy.

Tego rodzaju refleksje, bynajmniej nie wyczerpujące poruszonego tematu, same nasuwają się każdemu na myśl i mimowoli zadziwia fakt, że dotychczas konieczność zmian w tym kierunku nie zainteresowała w dostatecznej mierze odpowiedzialnych czynników.

Kurs zawodowy

Pragnąc uprzystępnić wiedzę zawodową nauczycielom szkół powszechnych — zorganizowany został w Poznaniu w dniach od 10—19 lipca r. b. w Państwowej Szkole Dokształcającej przy ul. Bergera 5, kurs zawodowy, obejmujący: kalkulację, cukiernictwo, piekarstwo i rzeźnictwo.

Głównym kierownikiem kursu był p. dyr. Stiller, a poszczególne przedmioty wykładali: sekretarz Cechu Cukierniczego p. Władysław Gryczyński — cukiernictwo, przetwory owocowe oraz piernikarstwo; mistrz rzeźnicki p. Kulawski — rzeźnictwo Starszy Cechu piekarskiego p. Kopydłowski — piekarstwo; nauczyciel p. Nowaczkiewicz — kalkulacja zawodowa.

Pismo fachowe jest wiernem odbiciem naszego życia zawodowego. — Każdy winien o tem pamiętać i propagować

„PRZEGLĄD CUKIERNICZY“

wśród Kolegów i współpracowników.

Słuchacze, nauczyciele szkół powszechnych z całego Województwa, w liczbie 35 osób, zwiedzali w czasie kursu fabryki oraz warsztaty spożywcze, stosowanie do wykładanych przedmiotów. Pod kierownictwem Starszego Cechu p. Wawrzyniaka zwiedzono fabrykę czekolady „Goplana" oraz zakłady p. Dobskiego — który podejmował kursistów kawą i ciastkami. Na zakończenie kursu zwiedzono wspólnie Międzynarodową Wystawę Komunikacji i Turystyki.

Kurs sprężyście zorganizowany przyniósł dodatni wynik w sprawie dokształcenia zawodowego, a kursiści rozjechawszy się po całym Województwie krzewić będą w uczniach swoich zamiłowanie do wiedzy fachowej, która jest niezbędną dla każdego, chcącego być dobrym rzemieślnikiem.

Wyjaśnienie

Z różnych stron dochodzą nas skargi na rzekomo przez nas nieuregulowane dostarczanie pisma, którego niektórzy czytelnicy nie otrzymują podobno wcale, lub też nieregularnie. Z naszej strony rzeczywiście wina nie zachodzi, gdyż gazetę wszystkim prenumeratorom wysyłamy stale bez jakiegokolwiek opóźnienia. Na podstawie licznych skarg wszczęliśmy w tej sprawie kroki u czytelników miarodajnych, by raz na zawsze położyć kres tym niedomoganiom.

Ponieważ, jak z korespondencji sądzić można, zwłaszcza czerwcowy zeszyt nie został dostarczony wszystkim odbiorcom, wobec tego na liczne żądania przedrukowaliśmy z nr. czerwcowego niniejszy artykulik. „Oryginalne lody włoskie".

W jaki sposób dostały się do Polski „oryginalne lody włoskie"? Hm, zastanawiamy się długo nad tem pytaniem, lecz trudno nam na to pytanie odpowiedzieć! A jednak ni stąd ni zowąd co roku, gdy pierwsze na wysokim horyzoncie zabłyśnie słoneczko wiosenne, w naszych miastach pojawiają się „oryginalne lody włoskie".

My Polacy, lubimy wogóle być nieco „oryginalnymi". I tak sobie, panie dzieju, mamy „oryginalne perfumy paryskie", „oryginalne buty czeskie „Bata", „oryginalne materjały angielskie" i t. d. Co do papci, śmierdzidełek i materjałów czy portek, to zgoda. Mogą one być przywiezione z Paryża, Pragi lub Londynu. To wydaje się być prawdopodobnem, temwięcej jest to możliwem, że bez towaru zagranicznego u nas czasem ani rusz kolanem czy łokciem.

Nęci nas jednak ciągle pytanie, jakim cudem przedostają się do nas „oryginalne lody włoskie". O przewiezieniu ich z Włoch do Polski mowy chyba być nie może. Skoro tedy „oryginalne lody włoskie" nie są importowane z Włoch, to samo się przez się rozumie, że te lody „oryginalne" nie mogą być oryginalne. Poco więc ta oryginalna blaga, pocóż te usiłowania zamydlania oczu publiczności?

I kto tą blagą się posługuje? Oczywiście nie cukiernicy. Ci bowiem, jako fachowcy sami wyrabiający nieprześcignione w jakości lody polskie i nie myślą swego wyrobu sprzedawać pod obcą marką.

„Oryginalne lody włoskie" sprzedają w Polsce oryginalni ludzie. Oryginalność ich polega właśnie na nieznajomości przedmiotu, na nieznajomości fachu, do którego popchnęła ich chęć zysku a po części brak innego zajęcia. I tak z chwilą rozpoczęcia się wiosny, nie mówiąc o ulicznych handlarzach lodów, w licznych punktach miast powstają sezonowe sklepy ze sprzedażą owych „oryginalnych lodów włoskich". Odnośne napisy reklamowe, zaprzeczające rzeczywistości, spotykamy na każdem oknie wystawowem wymienionych sklepów. Ostatecznie mniejsza o to, czy „oryginalne włoskie" czy falsyfikaty, nas interesuje więcej sam fakt handlowania lodami przez niecukierników i odbierania zatrudnienia cukiernikom. Wyrób lodów, jeżeli artykuł ten pod względem jakości ma stać na właściwym poziomie, należy bezwzględnie do cukiernika, a nie do znachorów.

Jak to znowu przypomnieć musimy komu o tem należy, cukiernictwo uznane zostało prawnie jako zawód.

Koledzy! Popierajcie jedyne swoje pismo fachowe w Polsce — jakiem jest
„PRZEGLĄD CUKIERNICZY".

Ustawa przemysłowa zaś wyraźnie zabrania nierzemieślnikom wykonywania rzemiosła. Czemuż więc ten przepis stanowi wyjątek dla cukiernictwa? Nie wystarczy tu prawo napisane, należy je w życiu stosować, gdyż dopiero wtenczas ma ono znaczenie praktyczne.

Tymczasem widzimy jak wbrew tej ustawie cukiernictwu pole działania kurczy się coraz więcej. Jeden dział pracy znika po drugim. Wbrew ustawie przemysłowej piekarze bez najmniejszych przeszkód trudnią się od rana do wieczora wypiekiem ciast, inni znowu rzucili się na wyrób lodów i t. d., cukiernikom natomiast wolno za to płacić olbrzymie podatki, aż im oczy wyjdą na wierzch. To im wolno i tylko w tym wypadku „czynniki miarodajne“ wiedzą, że istnieje zawód cukierniczy.

Monopol światowy kawy,

jej gatunki i tajemnica przyrządzenia

(Dokończenie)

Kawy różne

Do kategorji kaw różnych należą: Usambara i Catzengo z Afryki i Bourbon z wyspy tegoż nazwiska, bez specjalnego w handlu znaczenia.

Wyżej wymienione kawy Starego Świata będą prawie zupełnie spotrzebowane w Anglji, Francji, Holandji, a nieco też w Skandynawji. Gatunki zaś Nowego Świata, czyli z Brazylji i Środkowej Ameryki znajdują głównie odbyt w Ameryce i Europie Środkowej.

Kawa w stanie surowym nie nadaje się oczywiście do użycia, jak to pierwotnie próbowano, dopiero przez racjonalne palenie, podczas którego to procesu rozwijają się znakomite jej właściwości, uzyskuje się znany nam w każdym zakątku świata produkt. Przez upalenie traci kawa zależnie od zawartości wilgoci i stopnia upalenia 17—20 proc., swej wagi, równocześnie jednak przybiera na wielkości (ca 30 proc.). Właściwy aromat wytwarza się dopiero w drugim dniu po upaleniu. Prawidłowo palona kawa winna mieć barwę brunatno-kasztonowatą oraz matową powierzchnię, a wewnątrz wygląd bronzowo-czerwony. Przy ciemniejszem upaleniu traci kawa na wadze i wydajności, staje się w smaku gorzkawą, a na jej powierzchni ukazują się oleiste, tłuste plamki, „poci się“. Ziarno staje się świecące, wewnątrz ciemno-bronzowe. Po upaleniu spostrzega się przy szlachetniejszych gatunkach, specjalnie środkowo-amerykańskich złotowo-żółte przecięcie, przy kawach wschodnio-indyjskich i brazylijskich jest ono natomiast czarne. Znajdujące się w kawie palonej ziarnka jaśniejsze, brudnawe, plamisto-żółte (przeważnie przy gatunkach brazylijskich), powinno się starannie wybrać, gdyż psują smak i aromat, obniżając tem samem jej wartość. Kawę paloną zaleca się przechowywać w dobrze zamkniętych naczyniach (najlepiej w szklanych lub blaszanych po wyparzeniu), w suchem, przewiewnem miejscu, dokąd słońce nie dochodzi, zdala od wszelkich ostrych zapachów i to w chłodzie,

W Polsce znalazła kawa wielką popularność, zapomniano teraz jednak na ogół, że dawniej cieszyła się „lepszem obejściem“, o czem świadczą słowa naszego wieszcza A. Mickiewicza (Pan Tadeusz II):

„Takiej kawy jak w Polsce, niema w żadnym kraju.
W Polsce, w domu porządnym, z dawnego zwyczaju,
Jest do robienia kawy osobna niewiasta.
— — — — — — — — — — —
I zna tajne sposoby gotowania trunku,
Który ma czarność węgla, przejrzystość bursztynu,
Zapach mokki i gęstość miodowego płynu“

Dawniej też dla „dystynkcji“ każda filiżanka ubieraną bywała w „osobny kożuszek“. Dzisiejsza „kaweologja“ mówi wprawdzie o melangt, podwójnej, extra double, Mocca-Double, à la Turc, lecz czem więcej tych monstrualnych, wcale nie tanich specjalności, cierpiących mniej lub więcej na anemję, tem większa tajemnica jej pochodzenia. Nauczyliśmy się kawę pić, powinniśmy zatem umieć też ją należycie przyrządzać, gdyż dobroć kawy polega nietylko wyłącznie na jej gatunku, lecz w głównej mierze na jej umiejętnem i starannem przy-
i począwszy od niezmiernie dokładnego odliczania 60
rządzaniu. Beethoven był wielkim miłośnikiem kawy
ziarnek na filiżankę, aż do skrupulatnego ukończenia naparzania, nie pozwolił się w czynnościach tych wyręczać.

Sekret przyrządania dobrej kawy zawdzięczamy starej Margery, której pamięć utrwaliła powieść „Jane“ Fl. Barkley. Zwierza się ona: „Wszystko zależy od słowa: „świeżo“ — świeżo upalona, świeży garczek, świeżo zagotowana woda — i nigdy nie dotknąć metalem. Wsypać w gliniany dzbanek, zalać gotującą wodą, zamieszać drewnianą łyżką i zostawić na kotlinie przez dziesięć minut (właściwie tylko 6, najwyżej 8 min.), aby się ustała. Potem zlewa się czystą, aromatyczną, świeżą. Cały sekret w tem, aby świeżo — świeżo — świeżo — i nie skąpić kawy“.

Takim to do kawy afektem pałała czuła Margery, ceniąc dosłownie jej „wysokie" pochodzenie (plantacje położone są na wysokości 800—2000 mtr.). Sławny Talleyrand, który nietylko miewał dobre polityczne apetyty, nie mniej jako prawdziwy gourmand był arbitrem sztuki kulinarnej. Wymagał on od Mocci, aby „prawdziwa była jak słońce, czarna jak djabeł, gorąca jak piekło, czysta jak anioł i słodka jak miłość".

Kto więc kawie rad, niechaj odświeży dawną polską tradycję kulinarną, a przekona się, że tylko przez przyrządzanie kawy „lege artis" poznać można jej wykwintny smak, który u króla smakoszów Brillat-Savarina znalazł wiernego apostoła.

Kawa należy do tych zdobyczy naszego podniebienia, która początkowo srogo zwalczana, wyszła z tej walki zwycięsko i opanowała cały świat, stając się jego ulubioną własnością.

Spożycie kawy w Polsce wynosi mniejwięcej 0,2 kg. na mieszkańca rocznie, w Anglji 0,5 kg. (Anglja jest głównie konsumentem herbaty, przypada tam bowiem 4 kg. na mieszkańca rocznie, natomiast w Polsce stosunkowo tylko 0,6 kg.), w Niemczech 3 kg., we Francji 2,5 kg., w Holandji 8 kg. Import kawy do Polski przedstawiał się cyfrowo np. w roku 1926: 63,320 kwintali o wartości 29,516,000 zł. w roku 1927: 69,830 kwintali o wartości 31,227,000 złotych. Przeważają oczywiście tańsze gatunki, do których „obywający się" i tak już obywatel polski z konieczności przywykł. W każdym jednak razie, jest to bez porównania lepsza kawa niż ta, jaką młócono podczas wojny światowej cepami, o której najpiękniejsze filiżanki zachowały nader bolesne wspomnienie.

Gdańsk. A. *Wiatrak, Konsul Generalny.*

Słodycze a odżywianie

Pojęcia ogółu na ten temat są bardzo mętne. „Słodycze psują zęby" — słyszy się często takie zdanie, „słodycze wywołują kwasy" — głosi ktoś inny. Echa takich domorosłych sądów i przesądów odzywają się nawet w publikacjach.

Nic bardziej bezpodstawnego i fałszywego. Już od XV wieku, kiedy poznano sposób otrzymywania cukru jadalnego z trzciny cukrowej, zajął cukier wydatne miejsce między potrzebami codziennego odżywiania, od czasu zaś, gdy zaczęto go wyrabiać na wielką skalę z buraków (r. 1801), wzrasta ogromnie spożycie cukru.

W buraku najważniejszą część stanowi miąższ, w którym roślina gromadzi cały zapas swojego pożywienia, nadewszystko zaś cukier i różne ciała białkowe. Wszystkie te składniki odgrywają ważną rolę w odżywianiu człowieka. Poza pobudzaniem wydzielenia śliny, ogromnie ważnego dla trawienia, ma cukier pierwszorzędną wartość energjotwórczą, jako zwiększający sprawność i odporność organizmu ludzkiego, a przechodząc pod wpływem soków żołądkowych w glukozę, jest łatwo strawny. Przyjmowany zaś w wielkich ilościach jest nieocenionym środkiem tuczącym, w normalnym natomiast użyciu nie wpływa zupełnie na tuszę.

Jeden z potężnych nowoczesnych środków leczniczych, niedający się w wielu chorobach niczem zastąpić — stanowi insulina. Otóż ostatnio stwierdzono, że organizm ludzki sam przez się zdolny jest wytwarzać insulinę, perjodycznie, podczas trawienia, w szczególności podczas trawienia cukrów. Ponieważ insulina, poza działaniem leczniczem, ma również własność silnego pobudzania apetytu, zaleca wielu wybitnych lekarzy spożywanie codziennie rano, naczczo, filiżanki mocno osłodzonej herbaty, co niezmiernie pobudza uczucie głodu nawet u chorobliwie pozbawionych apetytu.

Cukier posiada również doniosłe znaczenie czynnika, usuwającego zmęczenie fizyczne, wywołane przez gromadzenie się w organiźmie ludzkim kwasu mlecznego. Przyrównując organizm ludzki do maszyny, można powiedzieć, że cukier jest idealnym paliwem dla naszych mięśni, przyczem czerwone ciałka krwi odgrywają rolę ognia do spalania go, rozprowadzają bowiem za pośrednictwem płuc tlen po całym ciele. Nadmierna, wskutek wzmożonej pracy mięśniowej potrzeba tlenu, wywołuje nagromadzenie się kwasu mlecznego w przeciążonym pracą mięśniu. Kwas mleczny zatruwa organizm, co objawia się w postaci silnego zmęczenia. Wówczas to właśnie występuje dobroczynne działanie cukru, co wielokrotnie stwierdzono u sportowców a zwłaszcza u żołnierzy podczas forsownych marszów. Kawałek cukru podczas zmęczenia czyni mięśnie na nowo sprawne.

Prócz tego stanowi cukier, jak wogóle węglowodany, złe podłoże do rozwoju mikrobów kiszek. Spożywanie większej ilości cukru zabezpiecza skutecznie przed zabójczą florą kiszkową, jaka wytwarza się wskutek przeładowania djaty mięsem, rybami, jajami etc. Cukier zatem winien w naszym odżywianiu odgrywać wydatniejszą rolę, niż to się dzieje dotychczts. Forma słodyczy jest obojętna. Czyto w stanie czystym, czyteż w postaci konfitur, kompotów, marmolad, legumin, napojów — zawsze oddadzą nam słodycze jednakową wielką przysługę.

Dr. S. P.

Ziarna kakaowe

Ażeby dobry i smaczny przerabiać kakao, trzeba przy zakupie ziarn kakaowych baczyć na to, aby one były zdrowe. Tak samo ze znajomością fachową magazynowanie ziarn kakaowych, jest rzeczą wielkie wagi.

Do magazynowania ziarn kakaowych należy używać ubikacyj możliwie suchych, starannie przewietrzanych. Ziarna należy chronić przed wilgocią. W dobrze przewietrzanych i suchych ubikacjach nie mogą się też łatwo zagnieżdżać mole.

W dużo przedsiębiorstwach zakup ziarn kakaowych uskuteczniają siły niefachowe. Z tego powodu zdarza się nierzadko, że panowie ci, chcąc zakupić ziarno po cenie jak najtańszej, wybierają ziarna nie nadające się do fabrykacji. Są oni zdania, że gdy ziarno po przekrajaniu wykaże gładkie ściany pozbawione sinych lub białych plam, wtedy ma być rzekomo zdrowe.

Ten pogląd jest z gruntu fałszywy. Niektóre bowiem ziarna kakaowe mają zdrowy wygląd zewnętrzny; po przekrajaniu widać gładkie i równe ściany, nie są obłożone pleśnią, a jednak nie nadają się do fabrykacji kakao, ponieważ posiadają niedobry smak.

Chcąc zatem stwierdzić czysty aromat ziarna kakaowego, należy kilka ziarn przekrajać i rozcierać je, tak długo, aż się w rękach zagrzeją i zarazem drobno pokruszą. W ten sposób krusząc je, należy momentalnie stwierdzić ich woń, przyczem pozna się zaraz, czy ziarno zawiera czysty i zdrowy aromat.

Musimy tu z naciskiem podkreślić, że do fabrykacji najlepsze ziarno jest zawsze najtańsze. Przy czyszczeniu oszczędza się dużo czasu, a nadto kakao ze zdrowych ziarn jest zawsze czyste i zawiera więcej aromatu.

Zdarzyło się już nie jednokrotnie, że w zwykłych tańszych ziarnach znaleziono drobne części metalu, kamyczki, kawałki przędzy i t. d. Okazało się, że po usunięciu tego wszystkiego, ziarno wykazało stratę do 5-ciu procent. Jeżeli to wszystko weźmiemy pod uwagę, wtedy niewątpliwie dojdziemy do przekonania, że przy zakupie najlepszych ziarn, osiągamy największe korzyści.

Dlatego zaleca się przy nabywaniu ziarn kakaowych zważać na zdrowe i czyste ziarno.

Z historji rzeczy... słodkich

Ongiś było cukru bardzo mało i płaciło się za niego olbrzymie sumy. Według dawnych kronik funt cukru kosztował w roku 1483 dwa do trzech razy tyle, co prosię, — nieco później był w cenie 20 jaj lub 1 kury.

Cukierki fabrykowano początkowo w aptekach. Pastylki fiołkowe i różane były specjalnie lubiane, tem więcej, że uchodziły jako doskonały środek przeciwko zaziębieniu i febrze, bólach żołądka itd. Kopr włoski w cukrze, łodygi sałaty, piżmo i inne przysmaki słodkie były specjalnością aptek.

Pierniki sięgają czasów najdawniejszych. Już u Rzymian pojawiały się na targach podczas wielkich uroczystości dorocznych. W wiekach średnich, zasłynęły niemieckie fabryki pierników. Jeden z szwabskich rycerzy był takim amatorem pierników, że poświęcił na nie kilka swoich majątków.

Hiszpanja i Portugalja zaczęły pierwsze hodować trzcinę cukrową. One też pierwsze konserwowały owoce, fabrykowały pastylki cukrowe i inne cukierki. Działo się to w 12 wieku.

Słodycze dawnych lat, kiedy to jeszcze nie znano czekolady składały się z pierników, marcepanów, osmażonych owoców, nugatu, smażonego imbiru i t. p.

W wiekach średnich zjawiały się na stołach możnych panów olbrzymie, artystycznie wykonane bomboniery z złota i srebra, napełnione wyszukanemi słodyczami, które nazywano dragèetami, stąd nosiły owe pudełka z cukrami nazwę dragoire. Przeznaczone były tylko dla najmożniejszych. A jeśli i inni mniej dostojni śmiertelnicy mieli skosztować tych słodkich specjałów, to giermek wnosił dragoire i składał ją w ręce najznakomitszego gościa, skąd rozchodziła się kolejno po wszystkich.

Pierwszą czekoladę sprowadziła Hiszpanja z Ameryki w roku 1520. Przesyłka odbywała się w funtowych rulonach. Nazywano ją „chlebem Wenery". Hiszpanie tak zasmakowali w czekoladzie, że oszczędzali na wszystkiem, byle mieć na nią pieniądze.

Czekoladzie przypisywano różne lecznicze właściwości. Twierdzono, że działa świetnie na słaby żołądek, ułatwia trawienie, pobudza apetyt, gasi pragnienie, pomnaża energję życiową, odświeża i wzmacnia umysł, przeciwdziała zawrotom głowy, a ostatecznie, że leczy kaszel i ułatwia oddech. Nic dziwnego, że tak za nią przepadano, kiedy tyle posiadała zalet. W każdym razie wręcz przeciwnie twierdzą higjeniści dzisiejsi.

Wówczas lubiano również strączki kakaowe, zaprawione w konfiturze i uważano je za specjał największy.

Z dragèetów dawnych czasów powstały w wieku 18 pastylki, rodzaj artystycznych pralinek o różnym smaku, jak kawowy, czekoladowy, poziomkowy itd. Cukry miały artystyczne kształty, były ładne i smaczne, ale cena ich była tak wygórowana, że dostępna tylko ludziom bardzo bogatym.

Przedstawiciele przem. cukierniczego u p. Ministra Kwiatkowskiego

W ubiegłym miesiącu przyjął p. Minister Kwiatkowski delegację Związku Właścicieli Fabryk Cukierniczych w Polsce, złożoną z przezesa Stanisława Fuchsa, pp. Wilhelma Brandstädtera, Henryka Molknera, Adama Piaseckiego oraz Dyrektora Związku p. Edwarda Kikolskiego. Delegacja wręczyła p. Ministrowi Kwiatkowskiemu memorjał zawierający uwagi nad położeniem przemysłu cukierniczego w Polsce oraz zasadnicze postulaty, w których urzeczywistnieniu Związek dopatruje się znaczniejszej poprawy stosunków. W szczególności zwrócili poszczególni delegaci uwagę p. Ministra na fakt, że wyroby przemysłu cukierniczego stały się obecnie artykułami pierwszej potrzeby, jako że ze względu na swe składniki posiadają znaczną wartość spożywczą. Należytemu rozszerzeniu konsumcji stoją na przeszkodzie w pierwszym rzędzie zbyt wysokie ceny cukru, które wedle obiegających wiadomości mają być podobno w najbliższym czasie podniesione, co dla przemysłu cukierniczego, którego wyroby sprzedawane są w Polsce po cenach stojących znacznie niżej poziomu zachodnio-europejskiego, stanowiłoby bardzo poważne niebezpieczeństwo. Należałoby zatem raczej ceny cukru dla celów przetwórczych znacznie obniżyć i powiększyć temsamem konsumcję wewnętrzną, zamiast wywozić go zagranicę po cenach znacznie niższych, przynoszących stratę, którą pokrywać musi konsument krajowy. Pozatem ze względu na rzeczywiście wysoki poziom produkcji otwierają się dla przemysłu cukierniczego znaczne możliwości eksportu, któremu na przeszkodzie stoją brak zarządzeń w kierunku zwrotu cła za przerobione surowce, trudności przy zwrocie akcyzy cukrowej oraz wspomniane już powyżej trudności w uzyskaniu cukru po cenach zniżonych. W dalszym ciągu przedstawiła delegacja postulaty w kierunku przyznania ulg celnych na maszyny w kraju wyrabinae oraz na owoce dla celów przetwórczych. Znaczne trudności wynikają również z powodu obowiązku ujawniania władzom skarbowym wysokości obrotów poszczególnych odbiorców, co w praktyce pociągnęło za sobą znaczne zmniejszenie się obrotów w fabrykach krajowych na korzyść fabryk gdańskich, których rodzaj i wysokość obrotów stanowi dla polskich władz skarbowych tajemnicę. Do szeregu korzyści stawiających gdański przemysł cukierniczy w lepszem położeniu od krajowego, jak tańszy surowiec zagraniczny i znacznie tańszy cukier, przyłącza się ostatnio i ta wspomniana powyżej okoliczność stanowiąca dla przemysłu zrzeszonego w Związku Polskich Fabryk Cukierniczych bardzo poważne niebezpieczeństwo.

P. Minister Kwiatkowski z wielką uwagą i życzliwością wysłuchał życzeń delegacji, zainteresował się szczególnie sprawą zniżki ceny cukru dla celów przetwórczych oraz sprawą ułatwienia eksportu wyrobów cukierniczych i przyrzekł w najbliższym czasie ustanowić komisję z daleko idącemi uprawnieniami w celu szybkiego i należytego załatwienia wszystkich poruszonych spraw.

Każdy winien się przyczyniać do rozwoju jedynego pisma fachowego

„PRZEGLĄD CUKIERNICZY"

i zasilać je nietylko artykułami lecz i protokułami zebrań — apelujemy w tym względzie przedewszystkiem do Kolegów Sekretarzy w całej Polsce.

Przy zakupach

Prosimy powoływać się na ogłoszenia w **Przeglądzie Cukierniczym** i polecać swym dostawcom ogłaszanie się w naszym organie zawodowym

Pogłębienie wiedzy fachowej jednostki — winno leżeć w interesie ogółu.

Przez regularne wpłacanie prenumeraty — podtrzymuje się byt finansowy pisma.

Redaktor odpowiedzialny Piotrowski Jan. Wydawnictwo i druk Piotrowskiego Jana, Poznań, Kraszewskiego 12. Telefon 61-82.